

Menu du Marché

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements
39,00 € (en semaine uniquement du mardi au jeudi)

Au gré de mes humeurs

Pour tous les convives d'une même table, Olivier Boizet vous propose un menu surprise

100,00 € en 6 mouvements

115,00 € en 7 mouvements

125,00 € en 8 mouvements

135,00 € en 9 mouvements

Notre Cocotte à partager (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 1 kg/1,2 kg 125,00 €

La Cocotte de Lièvre à la Royale cuit 36 heures, sauce liée au sang, millefeuille de céleri 130,00 €

Ceux par qui tout commence...

Le Fromage par Laurent Mons, La Mer par Métro, Le Foie Gras par Le Domaine de Limagne, Le Chocolat par François Pralus, Les Huiles par la Famille Leblanc, Les Escargots par Anne-Cécile et Benjamin Martin, Le Cochon et La Volaille par « Au Pré de Paul », Le Miel par Hervé Cuer, Les Truites par Le Moulin Piat, Le Safran par Le Safran des Volcans, La Canette par La Ferme du Perlou, Le Pain par la Boulangerie du Rond-Point, Les Vinaigres par L'Huilerie Beaujolaise, Les Fruits Rouges par Les Saveurs de la Pépinière...

Sans eux nous ne pourrions pas vous donner autant de plaisir...

Merci à tous nos collaborateurs. Sans eux nous ne pourrions pas vous procurer ce savoir-faire qui est notre exigence depuis 33 ans. Merci à tous ceux qui nous accompagnent pour faire de ce lieu, un lieu unique !
Lydia La Réception, Arthur La Cave, Julie Le Service, Esteban La Cuisine, Bruno Les Espaces Verts et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française



« Menu Traditions et Découvertes »

L'Art du Cuisinier, mettre en valeur des produits simples avec toute son imagination et réaliser des saveurs étonnantes

Le Jeu de mises en bouche,

chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant en trois expériences

L'émulsion du moment suivant la saison

Nuage d'ananas, baies roses et raviolis de fromage croustillantes

La Cuisse de Volaille Fermière, le Potimarron et les Raisins

34,00 €

Rouelle de cuisse farcie aux noisettes torréfiées, chutney de raisins, confit de verjus

Vouvray Sec Les Trois Chênes Benjamin Serer

Le Sandre de la Ferme Intégrale, le Chou Rouge et la Bière du Sornin

38,00 €

Ballotine de Sandre, tartelette de chou rouge, beurre à la bière et baies de genièvre

Côtes-du-Rhône Nobles Origines Maison Tardieu-Laurent

Le Paleron de Veau, la Betterave et le Coing

36,00 €

Sur l'idée d'une blanquette, sauce émulsionnée, Paleron en surcuisson, betterave croquante et confit de coing

Moulin à Vent Tradition Domaine Le Nid Famille Lardet

Le Fromage par la Maison Mons

15,00 €

L'Insensé des vignes de Véronique et Olivier en cépage roussanne par le Domaine Désormière IGP Urfé

Le Baba au Vin d'Orange et les Agrumes

16,00 €

Notre Baba qui laisse baba aux agrumes, orange, kalamansi et pomelos

Vin d'Orange Distillerie Palandre

Sucreries pour les gourmands

68,00 € menu en 4 mouvements : Volaille, Sandre **ou** Veau, Fromage, Dessert

100,00 € : le menu à 68,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

83,00 € menu en 5 mouvements : Volaille, Sandre, Veau, Fromage et Dessert

126,00 € : le menu à 83,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

« Menu Saveurs Festives »

Le Produit, l'intervention du cuisinier est le respect du produit afin de lui conserver ses saveurs organoleptiques

Le Jeu de mises en bouche

chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant en trois expériences

L'émulsion du moment suivant la saison

Nuage d'ananas, baies roses et ravioles de fromage croustillantes

Le Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne et la Sangria

44,00 €

Géométrie de Foie Gras de Canard laqué à la Sangria et poire pochée, biscuit cannelle

Moretum vin médiéval Les Brasseurs du Sornin

La Saint-Jacques Française et le Radis Green

48,00 €

Saint-Jacques rôtie dans sa coquille, croquant de radis green, jus de barde au Noilly Prat, émulsion de coquillages ras el-hanout

La Sirène Blanche de François Villard Rhône blanc

Le Dos de Biche, le Céleri Rave et la Pomme

42,00 €

Filet servi rosé, millefeuille de céleri au parfum arabica, beurre de pommes cassis, jus corsé

Pic Saint Loup Les Calcaires Château de Cazeneuve

Le Fromage par la Maison Mons

15,00 €

L'Insensé des vignes de Véronique et Olivier en cépage roussanne par le Domaine Désormière IGP Urfé

La Banane, la Morille et la Vanille

Panna cotta morille et vanille, compotée de banane et lime

Le Chocolat Extra-Bitter de chez Valrhona et la Verveine du Forez

16,00 €

Tartelette crouillante sans pâte, confit de verveine, sorbet cacao à la Verveine du Forez

Verveine du Forez Liqueur Artisanale Cuvée Tradition Maison Forissier

Sucreries pour les gourmands

95,00 € menu en 5 mouvements : Foie Gras, Saint-Jacques ou Biche, Fromage, Pré dessert et Dessert

130,00 € : le menu à 95,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

110,00 € menu en 6 mouvements : Foie Gras, Saint-Jacques, Biche, Fromage, Pré dessert et Dessert

155,00 € : le menu à 110,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

« La Gourmandise en 8 mouvements »

Succession de petits plats afin de goûter à toute la créativité du Chef en balade automnale

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives

Le Jeu de mises en bouche

chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant en trois expériences

L'émulsion du moment suivant la saison

Nuage d'ananas, baies roses et raviole de fromage croustillantes

La Noix de Saint-Jacques française marinée, vinaigre de mangue et pistache, radis green	44,00 €
---	---------

La Fleur de Céleri Rave aux truffes melanosporum, beurre de foin et céleri caramélisé	44,00 €
---	---------

L'Oignon servi entier farci de speck et pommes de terre, émulsion de Saint-Nectaire	40,00 €
---	---------

Le Sandre de la Ferme Intégrale en ballotine de chou, beurre à la bière et genièvre	42,00 €
---	---------

Le Lièvre à la Royale, betterave et coing, sauce liée au sang	42,00 €
---	---------

Le 1924 de chez Mons, figue au vin cuit et aromates	15,00 €
---	---------

Panna cotta morille et vanille, compotée de banane et lime

Tuile gavottes, crumble sarrasin et nuage à la bière du Sornin	18,00 €
--	---------

Sucreries pour les gourmands

Menu à 135,00 € menu en 8 mouvements

Menu à 185,00 € avec un accord mets et vins

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

MENU ENFANT / ADOLESCENT

Assiette de Charcuterie, jambon blanc, jambon cru, saucisson, beurre et cornichons

ou

Saumon d'Ecosse fumé au Château

ou

Brouillade d'œufs

Poisson du marché accompagné d'une pomme mousseline et beurre soja

ou

Pièce de Bœuf du Charolais servie suivant cuisson souhaitée,
accompagnée d'une pomme mousseline

Macaron à la fraise Tagada

ou

Salade de fruits selon la saison et zeste de citron vert

ou

Mousse au chocolat lacté Jivara

Menu enfant à 28,00 €

Menu adolescent à 34,00 €